



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana z kalafiozem



Składniki:

- duże ziemniaki - 4 sztuki
- kalafior - 1 sztuka
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- śmietana - 500 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki pokrój w cienkie plastry i gotuj w lekko osolonej wodzie.
2. Kalafiora pokrój w plastry i dodaj do ziemniaków, gdy te będą półmiękkie. Gotuj jeszcze 2 minuty.
3. Po tym czasie odlej wodę z garnka. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką, a następnie dodaj razem ze startym czosnkiem do potrawy. Całość ponownie zagotuj i dokładnie wymieszaj. W przypadku gdy danie będzie za gęste, możesz wlać odrobinę odlanej wcześniej wody.
4. Całą potrawę przelej do naczynia żaroodpornego. Zapiekaj w piekarniku, w 180 °C przez 20 minut. Podawaj jako samodzielne danie lub dodatek do potraw mięsnych i ryb.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl